
МОСКВА

Меню средиземноморской кухни

Пожалуйста, всегда информируйте официанта о наличии пищевых аллергий и непереносимости каких-либо продуктов перед тем, как сделать заказ. Не все ингредиенты указаны в меню.

Аквариум и свежие морепродукты

Краб за 100 г *На льду с домашними соусами* *Крабовый ролл с авокадо без риса* *Краб темпура*	2 000 ₽
Гребешок за 1 шт. *Сашими из живого гребешка* *Суши из живого гребешка 2 шт.* *На льду* *На гриле*	1 900 ₽
Устрица Жилардо №2	1 900 ₽
Устрица Муротцу №3	1 300 ₽
Морской ёж	900 ₽
Морской ёж с тартаром из креветки	1 200 ₽
Плато из морепродуктов *2 устрицы, 2 ежа, 2 гребешка*	11 000 ₽

Сашими

Сашими Плато *Ёж, тунец О-Торо, аками, желтохвост, краб, сладкая креветка, лосось, угорь, гребешок*	15 000 ₽
Икра морского ежа	2 200 ₽
Королевский краб	2 600 ₽
Тунец О-Торо	4 500 ₽
Тунец Аками	3 200 ₽
Желтохвост	3 200 ₽
Гребешок	1 700 ₽
Сладкая креветка	1 600 ₽
Лосось	1 550 ₽
Угорь	1 500 ₽

Тартар и карпаччо

Тартар из тунца О-Торо и Аками	4 500 ₽
Крудо из сибаса, тунца и лосося	2 300 ₽
Тартар из говядины сухого вызревания *Мясо, выдержанное не менее 30-ти дней в нашем специальном шкафу при температуре от 0 до 3 градусов*	2 000 ₽
Карпаччо из говядины сухого вызревания *Выдержанное мясо не менее 30-ти дней в нашем специальном шкафу при температуре от 0 до 3 градусов*	1 800 ₽
Карпаччо из гребешка с трюфельным соусом	4 900 ₽
Лосось татаки с сальсой из манго и грибами	2 500 ₽
Татаки из Японской говядины	4 800 ₽

Суши

Суши татаки из тунца О - Торо с черным трюфелем	1 700 ₽
Суши татаки из тунца Аками	1 500 ₽
Суши татаки с Японской говядиной Кобе А5	1 900 ₽
Суши татаки лосось с красной икрой	650 ₽
Икра морского ежа	1 400 ₽
Икра морского ежа гункан	1 600 ₽
Тунец О - Торо	1 700 ₽
Тунец Аками	1 200 ₽
Королевский краб	900 ₽
Желтохвост	1 200 ₽
Сладкая креветка	600 ₽
Гребешок	550 ₽
Лосось	600 ₽
Угорь	500 ₽

Роллы

Ролл «Филадельфия»	2 850 ₽
Ролл «Калифорния»	2 950 ₽

Дракон ролл с угрем и красной икрой	2 600 ₽
Острый ролл с лососем и авокадо	2 300 ₽
Острый ролл с желтохвостом	3 200 ₽
Горячий ролл с крабом	2 350 ₽
Оши суши с тунцом	2 100 ₽
Ролл с острым тунцом Аками	3 000 ₽
Запеченный ролл с лососем	2 600 ₽

Открытые роллы

Открытый ролл с угрем	1 200 ₽
Открытый ролл с лососем	1 400 ₽
Открытый ролл с тунцом О-торо	3 500 ₽
Открытый ролл с тунцом Аками	2 500 ₽
Открытый ролл с желтохвостом	2 500 ₽
Открытый ролл с крабом	2 300 ₽

Хлеб и выпечка

Фокачча с виноградом, розмарином и сыром пекорино	750 ₽
Домашний хлеб *Гречневый хлеб с сыром дор блю, гречишный хлеб, бородинский и злаковые чипсы | Подаётся с деревенским сливочным маслом*	900 ₽

Салаты и холодные закуски

Икра красная	2 500 ₽
Икра осетровая	7 500 ₽
Салат с редисом и огурцом	900 ₽
Салат из королевского краба	3 500 ₽
Теплый салат из морепродуктов	2 800 ₽
Теплый салат из осьминога на гриле и картофеля	2 800 ₽
Салат с перепелкой и зернами граната	2 800 ₽
Большой зеленый салат с авокадо	1 900 ₽
Греческий салат	2 200 ₽

Салат с телячьей печенью и миксом зелени	2 300 ₽
Салат из томатов с оливками и базиликом	1 700 ₽
Салат с баклажанами и томатами	1 700 ₽
Ассорти сыров	4 500 ₽
Ассорти мясных деликатесов	2 500 ₽
Карпаччо из цветной капусты	1 500 ₽
Чипсы из цукини	750 ₽

Горячие закуски

Жареные вонтоны с крабом	1 900 ₽
Фритто мисто с чесночным соусом	1 900 ₽
Краб темпура	4 900 ₽
Креветки темпура	1 750 ₽
Аранчини с пряной начинкой из мяса ягнёнка и фисташек	1 900 ₽
Панцеротти с сыром моцарелла, томатами и куриным филе	1 200 ₽
Панцеротти с мраморной говядиной	1 700 ₽
Бобы эдамаме	800 ₽

Пицца

Пицца Маргарита	1 550 ₽
Пицца с пятью видами сыра	1 700 ₽
Пицца с пятью видами сыра и пятью видами грибов	1 900 ₽
Пицца с пятью видами сыра и пятью видами грибов с беконом из говядины	2 200 ₽
Пицца на тонком тесте с прошутто, рукколой и сыром страчателла	2 800 ₽
Пицца Пеперони	1 950 ₽
Пицца на тонком тесте с сыром качотта и черным трюфелем	2 500 ₽
Пицца на тонком тесте с грушей и сыром горгонзола	1 800 ₽

Бургеры, сэндвичи и хот-доги

Хот-дог с куриной сосиской	1 500 ₽
Хот-дог с говяжьей сосиской	1 500 ₽
Гирос с курицей	1 500 ₽
Гирос с мраморной говядиной	2 000 ₽
Панини алла чизбургер со стейком рибай	3 900 ₽
Бургер из мраморной говядины с двумя видами сыра	2 700 ₽

Супы

Том ям	3 000 ₽
Минестроне	1 500 ₽
Мисо суп	1 000 ₽
Уха со стерлядью	3 000 ₽

Паста и ризотто

Паста может быть приготовлена со следующими видами интегральных спагетти:

Спагетти из рисовой муки, пенне из красной чечевицы, пенне из нута — без глютена, низкий гликемический индекс

Спагетти из цельнозерновой пшеницы твердых сортов — низкий гликемический индекс

Лучшая вегетарианская	2 500 ₽
Спагеттини «Аматричана» с домашним беконом из говядины	2 000 ₽
Домашние тальолини с черным трюфелем	2 000 ₽
Паккери с крабом	3 800 ₽
Лингвини с морепродуктами	3 500 ₽
Ризотто с креветками и гребешком	2 700 ₽
Ризотто с белыми грибами	2 200 ₽

Основные блюда

Осьминог на гриле	3 200 ₽
Бефстроганов с картофелем	2 500 ₽
Сибас по-сицилийски, запеченный в дровяной печи	3 500 ₽
Японская черная треска Гиндара	3 500 ₽
Филе лосося *На гриле / На пару*	2 600 ₽
Половина фермерского цыпленка на гриле	2 200 ₽
Телячья печень по-венециански	3 000 ₽

Стейки специальной выдержки

Сухое вызревание

Мы выдерживаем мясо не менее 60-ти дней в нашем специальном шкафу при температуре от 0 до 3 градусов и влажности 80%.

Рибай сухого вызревания	11 000 ₽
Рибай на кости сухого вызревания 100 гр. *Стейк 100 дневной выдержки в нашем шкафу при температуре от 0 до 3 градусов.*	3 000 ₽

Влажное вызревание

Говядина проходит влажное вызревание в вакууме не менее 30-ти дней.

Ти-бон *100 г*	2 700 ₽
Рибай	8 000 ₽
Филе миньон	6 500 ₽

Японская говядина Вагю

Японская говядина из префектуры Миядзаки. Мраморность А5.

Стейк стриплойн Вагю	19 000 ₽

Гарниры

Микс листьев салата	1 100 ₽
Розовые томаты с красным луком	900 ₽
Картофель фри с сыром пармезан и трюфелем	1 400 ₽
Картофель фри с солью	1 100 ₽
Батат фри с сыром пармезан и чесночным маслом	1 300 ₽
Батат фри с солью	1 000 ₽
Овощи *На гриле / На пару*	1 000 ₽
Спаржа зеленая *На гриле / На пару*	2 200 ₽
Пюре картофельное с сыром пекорино и трюфелем	1 000 ₽
Картофель, жаренный с чесноком и травами	1 200 ₽

Соусы

Соус из марсалы и сморчков	500 ₽
Трюфельный майонез	500 ₽
Домашний кетчуп	350 ₽
Коньячно-перечный соус	500 ₽
Томатно-чесночный соус	350 ₽
Арабьята	350 ₽

Десерты

Шоколадный фондан Джандуя с домашним ванильным мороженым	1 600 ₽
Ягодный тарт со сливочным кремом *без сахара*	1 400 ₽
Домашние пончики	1 100 ₽
Чуррос	1 100 ₽
Сабайон с малиной	2 500 ₽
Тарталетка с ягодами	2 000 ₽

Медовик	1 200 ₽
Сабайон с земляникой	3 900 ₽
Тарталетка с земляникой	3 200 ₽
Дубайский шоколад	2 000 ₽
Зерно	1 700 ₽
Матч-поинт	2 000 ₽
Малина в шоколаде	1 500 ₽

Конфеты ручной работы

Ассорти конфет	1 600 ₽
Конфета трюфель классический *1 шт*	400 ₽
Конфета лимонная *1 шт*	400 ₽
Конфета Раффаэлло *1 шт*	400 ₽
Конфета пралине *1 шт*	400 ₽

Домашние сорбеты

Лимон-лаванда	500 ₽
Лайм-базилик	500 ₽

Домашнее мороженое

Ванильное	500 ₽
Шоколадное	500 ₽
Соленая карамель	500 ₽
Земляничное	500 ₽
Йогуртовое	500 ₽

Ягоды и фрукты

Голубика *50 г*	1 000 ₽
Земляника *50 г*	3 500 ₽
Малина *50 г*	1 500 ₽
Клубника *50 г*	1 000 ₽
Ежевика *50 г*	1 500 ₽
Манго Перуанское *100 г*	1 350 ₽
Ананас *100 г*	900 ₽